

18 *ttt* 41

terrazza
BISTROT & LOUNGE BAR

Menù à la carte

antipasti starters

VITELLO AL PUNTO ROSA CON TZATZIKI, CONFETTURA AL PEPERONCINO E CIALDA DI CARASAU ^{1,6,7,10,12}

Medium-rare veal with tzatziki, chili jam, and carasau bread wafer

18€

TARTARE GAMBERO ROSSO E MANGO, SALMONE* E AVOCADO, TONNO* E VINAIGRETTE AL MIELE ^{2,4,12,14}

Salmon trout sashimi with reduced soy sauce and green apple brunoise

25€

FLAN DI MELANZANA, GAZPACHO E STRACCIATELLA DI BUFALA ^{3,7}

Eggplant flan, gazpacho, and buffalo stracciatella cheese

15€

primi first courses

RISOTTO AL MOJITO CON POLVERE DI MENTA ^{3,6,7,9,12}

Mojito risotto with mint powder

18€

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA, PERSICO E ZAFFERANO* ^{1,3,4,6,7,10}

Fresh pasta tagliolini with perch and saffron

20€

FUSILLONE DI GRAGNANO MANTECATO ALLA ROBIOLA, SPECK CROCCANTE E CAFFÈ ^{1,6,7,10}

Gragnano fusillone pasta creamed with robiola cheese, crispy speck, and coffee

18€

PRIMO DEL GIORNO

First course of the day

A PARTIRE DA/STARTING FROM 18€



light e sfiziosi light and tasty

ANGURIA IN OSMOSI, CETRIOLO, SPUMA DI CAPRINO E GEL AL CAMPARI ^{7,12}

Osmosis-infused watermelon with cucumber, goat cheese mousse, and Campari gel
15€

CAESAR SALAD CON POLLO CBT E DRESSING ALLO YOGURT* ^{1,3,6,7,9,10,11}

Caesar salad with sous-vide chicken and yogurt dressing
18€

SCROCCHIARELLA GOURMET, CONCASSÈ DI DATTERINI E BASILICO* ^{1,3,6,7,8,10,11,13}

Gourmet "scrocchiarella" flatbread, tomato concassé and basil
16€

secondi main courses

FILETTO DI SALMONE* IN CROSTA DI ERBE, COCCO LEMONGRASS E CAPONATINA ^{1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12}

Herb-crusted salmon fillet with lemongrass coconut sauce and caponata
22€

CORDON BLEU DI ZUCCHINE, CONTORNO ORIENTALE E CREMA DI CAROTE AL LIME* ^{1,3,6,7,8,10,11,12}

Zucchini cordon bleu and lime-scented carrot cream
18€

TAGLIATA DI BARBINA FRANCIACORTINA ^{6,9,12}

Sliced "barbina" beef from Franciacorta
25€

SECONDO DEL GIORNO

Main course of the day

A PARTIRE DA/STARTING FROM 20€



dolci desserts

PAVLOVA, FRUTTO DELLA PASSIONE E LAMPONI* 3,7

Pavlova, passion fruit, and raspberries

8€

SBRISOLONA CON CREMA INGLESE 1,3,7,8

Sbrisolona cake crumble with custard cream

8€

CUPOLINA ROCHER, MANTECATO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR E COULIS DI FRUTTI ROSSI* 1,3,5,6,7,8

Rocher dome, Madagascar vanilla ice cream and red fruit coulis

8€

COMPOSTA DI FRUTTA IN DUE CONSISTENZE

Fruit compote in two textures

8€

COPERTO

Cover charge

3€

ACQUA MOSSA/FERMA

Sparkling/still water

2€

CAFFÈ

Coffee

2€



allergeni allergen list

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze":

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

*Prodotto surgelato

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Customers are informed that food and beverages prepared and served in this establishment may contain ingredients or processing aids considered allergens. List of allergenic ingredients used in this establishment or present in Annex II of EU Reg. No. 1169/2011 - "Substances or products causing allergies or intolerances":

1. Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2. Crustaceans and crustacean-based products
3. Eggs and egg-based products
4. Fish and fish-based products
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Milk and milk-based products
8. Nuts and derived products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
9. Celery and celery-based products
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seed-based products
12. Sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg
13. Lupin and lupin-based products
14. Molluscs and mollusc-based products

*Frozen product

For any information regarding substances and allergens, you may consult the specific documentation which will be provided, upon request, by the staff on duty.
The H.A.C.C.P. Manager